

SKRIPSI

**PENGARUH PENDINGINAN MEMAKAI ZAT ASAM ARANG PADAT
TERHADAP PERUBAHAN pH DAN KADAR PROTEIN
DAGING SAPI**



**MILIK
PERPUSTAKAAN
"UNIVERSITAS AIRLANGGA"
SURABAYA**

KKS
KK
FKH.818/94
Sar
P

OLEH :

ROCHMAH KURNIJA SANTI

SURABAYA - JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
S U R A B A Y A
1 9 9 3**

**PENGARUH PENDINGINAN MEMAKAI ZAT ASAM ARANG PADAT
TERHADAP PERUBAHAN pH DAN KADAR PROTEIN
DAGING SAPI**

Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Kedokteran Hewan

pada

Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga

Oleh :

ROCHMAH KURNIJA SANTI

NIM. 068811490

Menyetujui

Komisi Pembimbing



(Drh. Rini Soehartojo)

Pembimbing Pertama



(Drh. Moch Moenif, MS.)

Pembimbing Kedua

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar Sarjana Kedokteran Hewan.

Menyetujui

Panitia Penguji

(Drh. I.D. Ketut Meles, MS)
Ketua

(Drh. Garry Cores De Vries, MS)
Sekretaris

(Drh. Herman Zikri)
Anggota

(Drh. Rini Soehartojo)
Anggota

(Drh. Moch Moenif, MS.)
Anggota

Surabaya, 22 Mei 1993

Fakultas Kedokteran Hewan



Dekan

(Drh. Moch Moenif, MS., Drh.)

NIP. 130350739

**PENGARUH PENDINGINAN MEMAKAI ZAT ASAM ARANG PADAT
TERHADAP PERUBAHAN pH DAN KADAR PROTEIN
DAGING SAPI**

Rochmah Kurnija Santi

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pendinginan memakai zat asam arang padat terhadap perubahan derajat keasaman (pH) dan kadar protein daging sapi.

Sejumlah 2400 gram daging sapi dari bagian paha belakang/gandik dari 6 ekor sapi PO diambil sebagai sampel. Masing-masing sampel terdiri dari 400 gram untuk empat perlakuan. Sampel yang telah dibagi empat tersebut, masing-masing terdiri dari 100 gram daging sapi, diberikan empat perlakuan yang berbeda, yaitu: perlakuan kontrol/sampel daging yang masih segar (P_1); sampel daging setelah dilayukan selama sembilan jam (P_2); sampel daging setelah dilayukan dan didinginkan memakai zat asam arang padat dengan perbandingan 2:3 selama enam jam (P_3); sampel daging setelah dilayukan dan didinginkan memakai zat asam arang padat dengan perbandingan 2:3 selama sembilan jam (P_4). Sampel yang didinginkan dengan zat asam arang padat dimasukkan dalam termos. Selanjutnya dari masing-masing perlakuan diadakan pemeriksaan terhadap derajat keasaman (pH) dan kadar protein daging sapi. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengaruh pendinginan memakai zat asam arang padat memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap perubahan derajat keasaman (pH) dan memberi pengaruh yang nyata terhadap kadar protein daging sapi.